PACOJET 2

WHEN COOKING BECAME SWISS.

Mode d’emploi

Mode d’emploi original en langue allemande
Lire le mode d’emploi avant utilisation

Mode d’emploi de PACOJET 2

1	Avertissement	5
2	Introduction	9
2.1	Qu’est-ce que PACOJET 2?	9
2.2	Remarques importantes	9
3	Contenu de la livraison	10
4	Installation et branchement	13
4.1	Lieu d’installation	13
4.2	Branchement de l’appareil au secteur	14
5	Éléments de commande de PACOJET 2	15
5.1	Aperçu des éléments de commande	15
5.2	Interrupteur MARCHE/ARRÊT	15
5.3	Panneau de commande	16
5.4	Touche START	16
5.5	Touche STOP/RESET/ACCUEIL	17
5.6	Fonctions de l’écran et navigation	17
5.7	Modes de transformation	17
5.7.1	Mode pacossage	18
5.7.2	Mode hachage	19
5.7.3	Mode mélange/battage	20
5.8	Fonctions de nettoyage et réglages de l’appareil	21
5.8.1	Fonction de nettoyage «Rinçage»	22
5.8.2	Fonction de nettoyage «Cycle de nettoyage complet»	22
5.8.3	Réglages de l’appareil	22
5.8.4	Adapter les préréglages	23
5.9	Affichage HAUT/BAS	24
5.10	Ventilation pendant la transformation	25
5.11	Division en portions pour le pacossage	25
5.12	Affichage du niveau de remplissage du bol et de la quantité de portions lors du pacossage	26
5.13	Fonction de contrôle et fonction auxiliaire de l’appareil en cas de bol trop plein lors du pacossage	26

6	**Manipulation de PACOJET 2**	**28**
6.1	Domaine d'application de PACOJET 2	28
6.2	Manipulation pour le pacossage de préparations alimentaires congelées	28
6.2.1	Activités de préparation pour le pacossage	28
6.2.2	Description brève du processus de pacossage	29
6.2.3	Description détaillée du processus de pacossage	33
6.2.4	Après le pacossage	36
6.3	Manipulation de l'appareil pour le hachage d'aliments frais, non congelés	37
6.3.1	Processus de hachage	38
6.3.2	Après le hachage	39
6.4	Manipulation de l'appareil pour le mélange/battage d'aliments frais, liquides	40
6.4.1	Processus de mélange/battage	40
6.4.2	Après le mélange/battage	42
7	**Nettoyage de PACOJET 2**	**43**
7.1	Généralités	43
7.2	Premier nettoyage	43
7.3	Nettoyage du système de transformation des aliments direct	44
7.4	Détergent	45
7.5	Procédure lors d'un cycle de rinçage	45
7.6	Procédure lors d'un cycle de nettoyage	47
7.7	Nettoyage du tuyau de ventilation	49
7.8	Nettoyage de l'enveloppe de l'appareil	49
7.9	Nettoyage des pièces supplémentaires	50
8	**Que faire lorsque**	**51**
9	**Informations**	**53**
9.1	Caractéristiques techniques de PACOJET 2	53
9.2	Accessoires	54
9.3	Maintenance et service technique	54
9.4	Élimination	55
9.5	Remarque relative à la garantie	Document joint
9.6	Déclaration de conformité de PACOJET 2	Document joint

1 AVERTISSEMENT

a) PACOJET 2 est un appareil à usage industriel. L'utilisation de l'appareil est réservée aux personnes pouvant manipuler celui-ci en toute sécurité. Ne rentrent pas dans cette catégorie les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, telles que les personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, ou les personnes manquant de connaissances ou d'expérience, telles que les enfants.

b) PACOJET 2 doit être uniquement utilisé suivant le présent mode d'emploi. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des dommages à l'appareil, des risques de blessures pour l'utilisateur ou une contamination potentielle des aliments à traiter.

c) Pacojet Coupe Set (disponible en option, voir sections 5.7.2, 5.7.3, 6.3 et 6.4): lire attentivement et suivre le mode d'emploi séparé et en particulier les consignes de sécurité.

d) Déballer PACOJET 2 avec précaution car l'appareil est lourd. Veillez à déballer l'appareil à deux si possible et à ne pas vous blesser ni vous cogner pendant le déballage et le montage. Certaines pièces du produit ont des bords saillants.

e) Effectuez un premier nettoyage de l'appareil conformément à la section 7.2 avant la première utilisation.

f) Le couteau de pacossage est coupant du fait même de sa fonction et vous devez faire preuve d'une prudence particulière lorsque vous le manipulez.

g) Le Pacojet Coupe Set optionnel comprend deux couteaux très tranchants. La manipulation doit être effectuée intégralement et uniquement au moyen de la pince à couteaux à cause du danger de coupure! Ne pas toucher le tranchant de la lame! (Section 6.3)

h) Mettre le PACOJET 2 sur une surface plane et le tenir éloigné des projections d'eau, lavabos et appareils produisant de la vapeur d'eau. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace disponible. L'interrupteur principal se trouve sur le côté droit et doit être toujours accessible. (Section 4.1)

i) Pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité, veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace dans la pièce pour se déplacer autour de l'appareil.

j) Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, comparez la tension et la fréquence de secteur indiquées sur l'appareil à celles dont vous disposez réellement. Elles doivent correspondre. (Section 4.2)

k) Pour une protection supplémentaire, nous vous conseillons d'installer un disjoncteur différentiel 20 mA. Parlez-en à votre installateur.

l) En cas de détérioration du câble d'alimentation, ne pas mettre en service l'appareil. Contactez votre centre de maintenance de Pacojet (section 9.3).

m) Le câble d'alimentation ne peut être remplacé que par un distributeur spécialisé autorisé ou un centre de maintenance de Pacojet

n) Des bruits aériens sont émis lors de la transformation. Vous trouverez des valeurs d'émission au chapitre 9.

o) Utiliser uniquement des pièces originales Pacojet. L'usage d'autres accessoires non autorisés par Pacojet est interdit.

p) Lisez le mode d'emploi de PACOJET 2, familiarisez-vous avec l'appareil et la manipulation, le fonctionnement, l'utilisation et le nettoyage de celui-ci.

q) PACOJET 2 ainsi que les accessoires doivent être nettoyés conformément au mode d'emploi (chapitre 7).

r) Le contact avec les aliments requiert une méthode de travail hygiénique et le respect des normes en matière de produits alimentaires.

s) Seule la transformation d'aliments est autorisée. Les autres produits sont interdits (chapitre 6).

t) Ne transformer en aucun cas, avec PACOJET 2, des produits qui libèrent des gaz pendant la transformation et qui peuvent de ce fait augmenter la pression dans le bol à pacosser de manière incontrôlée, comme par exemple l'azote liquide (N) sous forme pure ou le dioxyde de carbone (CO_2) à l'état lié dans un matériau de remplissage riche en acide carbonique (chapitre 6), et n'en ajouter aucun à la transformation.

u) Ne démarrez jamais l'appareil placé avec un bol à pacosser sans récipient protecteur (chapitre 6).

v) Ne tentez jamais de court-circuiter les interrupteurs de sécurité placés sur PACOJET 2 pour la fixation correcte du récipient protecteur et du bol à pacosser (chapitre 6).

w) Si «Error» s'affiche à l'écran, consultez le chapitre 8. Si le problème n'était toujours pas résolu malgré cela, éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur. Contactez votre centre de maintenance Pacojet.

x) PACOJET 2 ne doit jamais être utilisé en cas de défaut. Dès que vous identifiez un défaut interrompez le service immédiatement, éteignez l'appareil au niveau de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.

y) L'appareil est scellé et ne doit être ouvert que par le personnel d'entretien autorisé (section 9.3).

2 Introduction

2.1 Qu'est-ce que PACOJET 2?

PACOJET 2 est un appareil de cuisine innovant qui transforme des aliments frais congelés en mousses ultra fines, crèmes glacées et sorbets au naturel ou en préparations aromatiques pour des soupes, sauces et farces sans décongélation. Ces opérations s'effectuent avec ou sans surpression. La méthode de préparation avec PACOJET 2 est appelée «pacosser».

Le Pacojet Coupe Set, disponible en option, permet d'étendre le domaine d'application de PACOJET 2 aux aliments frais non congelés.

2.2 Remarques importantes

a) Le présent mode d'emploi contient toutes les informations importantes dont vous avez besoin pour utiliser l'appareil de cuisine PACOJET 2, désigné ci-après PACOJET 2. Pour des raisons de sécurité de l'utilisateur, PACOJET 2 doit être utilisé conformément aux instructions du présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter l'avertissement figurant au chapitre 1. Le non-respect des consignes de ce mode d'emploi entraîne le refus de l'octroi de tout droit de garantie ou de responsabilité.

b) Le Pacojet Coupe Set n'est pas compris dans l'équipement standard de PACOJET 2 et est disponible en option. Le Pacojet Coupe Set est exclusivement conçu pour hacher, mixer et battre des aliments frais non congelés avec Pacojet. Veuillez absolument respecter pour cela le mode d'emploi séparé de Pacojet Coupe Set ainsi que le présent mode d'emploi de PACOJET 2.

c) Les indications de ce manuel peuvent être modifiées sans notification préalable.

3 Contenu de la livraison

Vérifiez l'emballage à l'aide du présent mode d'emploi afin de vous assurer que PACOJET 2 est complet. Il doit contenir:

un appareil de cuisine PACOJET 2

un récipient protecteur en matière plastique

deux bols à pacosser en acier chromé

un couteau de pacossage en acier coulé

une protection contre les projections en caoutchouc nitrile noir avec joint annulaire intérieur

un joint de rinçage en caoutchouc nitrile vert

un dispositif de nettoyage en plastique bleu avec des brosses

un joint de nettoyage bleu

deux couvercles de bol en plastique blanc

une spatule en acier inoxydable

Veuillez vérifier qu'aucun de ces équipements ne manque ni n'est défectueux. Si tel est le cas, veuillez vous adresser à votre point de vente dans le délai légal. Les réclamations correspondantes ne peuvent être prises en compte que dans ce délai suivant la livraison.

Conservez l'ensemble des pièces de l'emballage original après l'installation de PACOJET 2 afin que l'appareil ne soit pas endommagé en cas de transport ultérieur.

4 Installation et branchement

4.1 Lieu d'installation

Installez PACOJET 2 uniquement à un endroit sec, correctement aéré sur un support stable et plat avec une surface d'au moins 0,5 m x 0,5 m.

PACOJET 2 doit être placé en sécurité et l'air de refroidissement doit être aspiré au dos de l'appareil et expulsé par le dessous de l'appareil sans obstruction.

➔ ATTENTION!

N'utilisez jamais l'appareil

- juste à côté d'une source de chaleur (par ex. un grill)
- juste à côté d'un orifice d'évacuation par lequel s'échappent des fumées chargées en humidité ou en matières grasses (par exemple une friteuse)
- juste à côté d'un orifice d'évacuation par lequel s'échappe de l'air chaud ou brûlant (par exemple un cuit-vapeur)
- juste à côté d'une arrivée d'eau ou d'appareils qui doivent être nettoyés au tuyau d'arrosage ou à l'aide d'un injecteur de vapeur
- sur des supports qui vibrent fortement

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un dysfonctionnement ou une panne de l'appareil.

4.2 Branchement de l’appareil au secteur

Le câble d’alimentation électrique se trouve à droite, à l’arrière de l’appareil. Il mesure 1,5 m de longueur.

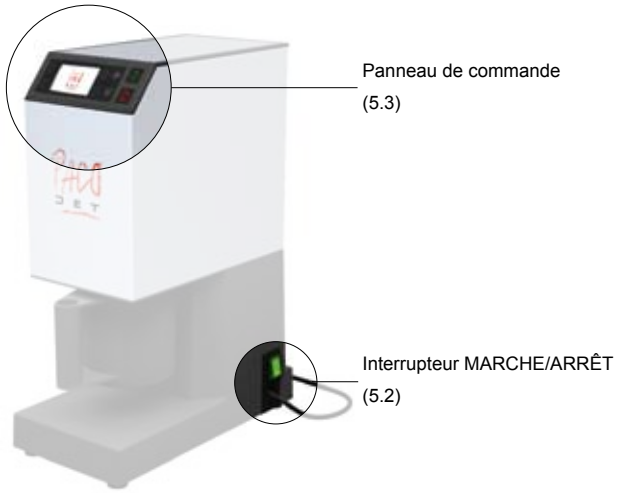
➔ ATTENTION!

Pacojet ne doit être utilisé qu’avec la tension et la fréquence de secteur indiquées sur la plaque signalétique. La tension de la source de courant doit correspondre aux indications de la plaque signalétique. Celle-ci se trouve sur le dessous de l’appareil.

Pacojet doit être uniquement branché à un réseau électrique dûment relié à la terre. La prise de courant et la rallonge doivent être équipées d’une terre fonctionnelle.

5 Éléments de commande de PACOJET 2

5.1 Aperçu des éléments de commande



5.2 Interrupteur MARCHE/ARRÊT

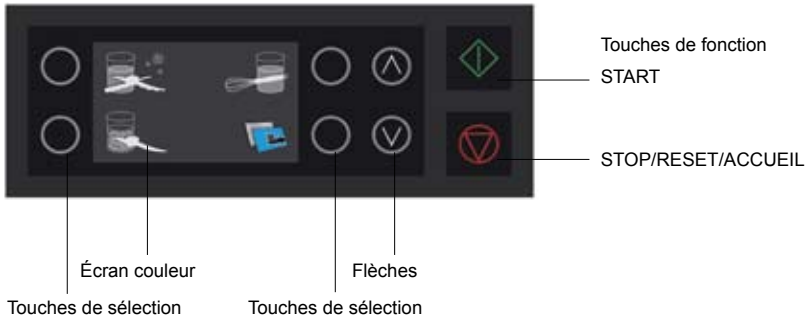
L’interrupteur MARCHE/ARRÊT se trouve dans la partie arrière droite du pied de l’appareil. Il sert à allumer et à éteindre l’appareil:

«O» = Position ARRÊT = PACOJET 2 est éteint, le bouton de l’interrupteur ne brille pas.

«I» = Position MARCHE = PACOJET 2 est allumé et prêt à fonctionner, le bouton de l’interrupteur brille

Pour activer l’écran couleur du pupitre opérateur, il faut allumer PACOJET 2 à l’interrupteur MARCHE/ARRÊT.

5.3 Panneau de commande



Le panneau de commande de PACOJET 2 comporte 2 touches de fonction (START, STOP/RESET/ACCUEIL), un écran couleur à haute résolution, 4 touches de sélection pour les fonctions de l'écran, ainsi que 2 touches avec des flèches pour les réglages croissant et décroissant. Les sections suivantes les décrivent plus précisément.

5.4 Touche START

La touche START permet de lancer l'opération de transformation. Pour cela, le récipient protecteur et le bol à pacosser doivent être correctement fixés par bride et l'appareil doit se trouver en mode prêt à fonctionner.

Une fois la touche START actionnée, l'opération de transformation commence, c'est-à-dire le couteau de pacossage fixé à l'arbre tourne dans le bol jusqu'en bas. Cette opération s'effectue avec ou sans surpression, suivant le réglage de l'appareil. Dès que les portions prédéfinies ou que la totalité du contenu du bol a/ont été transformée(s), l'arbre revient en position de départ avec le couteau de pacossage, la ventilation s'effectue automatiquement de même que l'arrêt de PACOJET 2. L'appareil est de nouveau en mode prêt à fonctionner.

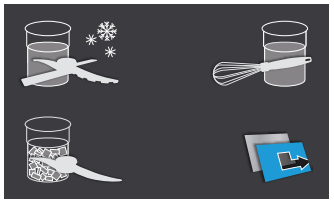
5.5 Touche STOP/RESET/ACCUEIL

La touche STOP/RESET/ACCUEIL sert

- à interrompre une opération de traitement en cours
- à réinitialiser les options de transformation programmées en mode prêt à fonctionner
- ainsi qu'à revenir à l'écran d'accueil

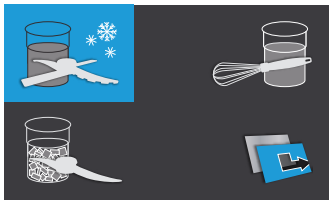
Si vous appuyez sur cette touche pendant le pacossage, PACOJET 2 commute immédiatement sur la position recul (affichage HAUT/BAS, section 5.9), revient en position de départ et s'arrête automatiquement. Cette procédure permet de transformer une quantité partielle du bol «au jugé», c'est-à-dire sans quantité préréglée.

5.6 Fonctions de l'écran et navigation



Lorsque PACOJET 2 est allumé à l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, le logo de PACOJET 2 apparaît d'abord pendant quelques secondes. Ensuite, l'affichage bascule automatiquement sur l'écran d'accueil, qui affiche les 3 modes de transformation ainsi que la sélection des fonctions de nettoyage et des réglages de l'appareil. PACOJET 2 peut alors être programmé pour effectuer la transformation souhaitée:

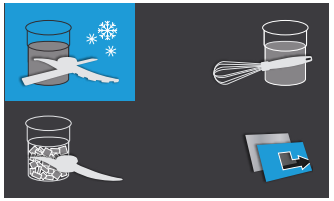
5.7 Modes de transformation



Les modes de transformation disponibles sont le pacossage, le hachage et le mélange. Après que vous avez allumé PACOJET 2 à l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, l'écran affiche le mode pacossage comme réglage d'usine après la disparition du logo de Pacojet.

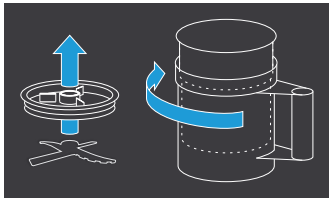
Les modes de transformation peuvent être sélectionnés à l'écran à l'aide des touches de sélection latérales correspondantes.

5.7.1 Mode pacossage

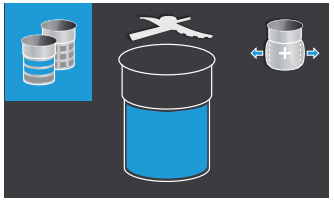


Transformation d'aliments frais congelés (−18 °C à −23 °C) en une texture ultra fine sans décongélation.

Tous les accessoires nécessaires à cette opération sont compris dans votre système PACOJET 2 original.



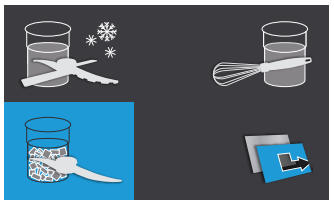
Pour continuer la programmation en mode pacossage, le couteau de pacossage avec la protection contre les projections, le récipient protecteur et le bol à pacosser doivent être correctement fixés sur l'appareil.



Dès que le récipient protecteur est correctement vissé, un nouvel écran apparaît avec les réglages d'usine «Pacosser tout le contenu du bol» et «Surpression»; ainsi que les options de transformation «Division en portions complètes et en dixièmes de portion» et «Couper la surpression avant le pacossage».

Vous pouvez sélectionner les options de transformation à l'aide des touches de sélection latérales situées sur l'écran et ensuite les régler grâce aux deux flèches.

5.7.2 Mode hachage

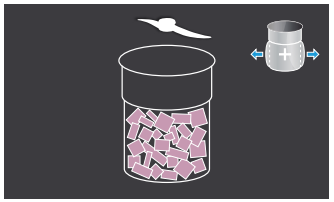


Hachage d'aliments frais non congelés avec le couteau à 2 ou à 4 lames du Pacojet Coupe Set* optionnel (voir page 21).

Veuillez suivre, à cet effet, le mode d'emploi séparé du Pacojet Coupe Set* optionnel (voir page 21), notamment les consignes de sécurité qu'il renferme.

Pour continuer la programmation, vous devez d'abord insérer le couteau à 2 ou à 4 lames à l'aide de la pince à couteaux du Pacojet Coupe Set* (voir page 21) dans la protection contre les projections puis le repousser correctement sur l'extrémité dentée de l'arbre du PACOJET 2, jusqu'à ce que l'aimant maintienne le couteau.

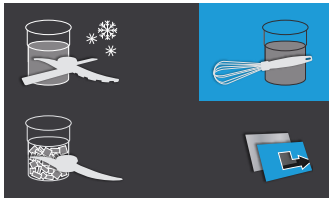
Vous devez alors fixer correctement le récipient protecteur et le bol à pacosser sur l'appareil.



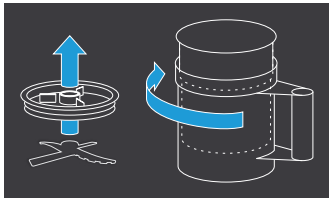
Dès que le récipient protecteur est correctement vissé, un nouvel écran apparaît avec les réglages d'usine «Hacher tout le bol» et «Surpression»; ainsi que l'option de transformation «Couper la surpression avant le hachage».

Vous pouvez sélectionner l'option de transformation à l'aide de la touche de sélection latérale située sur l'écran et ensuite la régler grâce aux deux flèches.

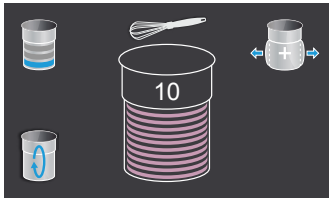
5.7.3 Mode mélange/battage



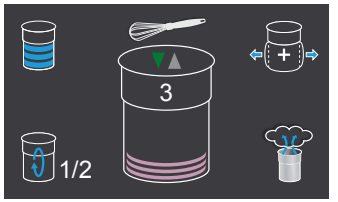
Mélange/battage d'aliments liquides frais avec le couteau de pacossage ou avec le disque à fouetter du Pacojet Coupe Set* optionnel (voir page 21).



Pour continuer la programme du mode mélange, le couteau de pacossage ou le disque à fouetter du Pacojet Coupe Set* optionnel (voir page 21) doit être correctement fixé sur l'appareil avec la protection contre les projections ainsi que le récipient protecteur et le bol à pacosser.



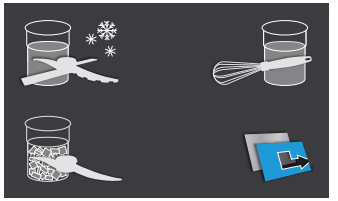
Dès que le récipient protecteur est correctement vissé, un nouvel écran apparaît avec les réglages d'usine «Mixer/battre tout le bol» et «Surpression»; ainsi que les options de transformation «Couper la surpression avant le mélange/battage», «Programmation du volume de remplissage approximatif du contenu du bol à pacosser en nombre de portions» et «Nombre de répétitions de l'opération de mélange ou de battage réglée».



Si la fonction de répétition est programmée, l'arbre se place soit en position de départ (= mélanger/battre tout le bol) entre les cycles ou se relève jusqu'au volume de remplissage programmé et renouvèle ensuite l'opération de mélange/battage selon le nombre programmé.

*Le Pacojet Coupe Set optionnel destiné à la transformation d'aliments non congelés n'est pas compris dans votre système PACOJET 2 original. Le Pacojet Coupe Set est un accessoire optionnel que vous pouvez acheter dans votre point de vente. Veillez respecter dans ce cas le mode d'emploi séparé et les consignes de sécurité.

5.8 Fonctions de nettoyage et réglages de l'appareil

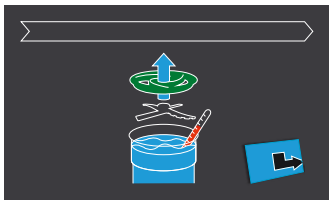


La touche de sélection en bas à droite vous permet de basculer sur un nouvel écran sur lequel vous pouvez sélectionner les fonctions de nettoyage et les réglages de l'appareil ou revenir à l'écran d'accueil.

Les deux fonctions pour le rinçage et le cycle de nettoyage complet sont disponibles à gauche.

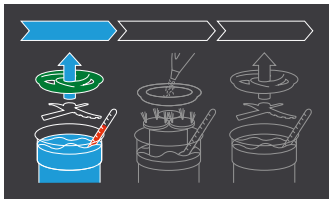
De plus, la sélection «Réglages» est disponible en haut à droite.

5.8.1 Fonction de nettoyage «Rinçage»



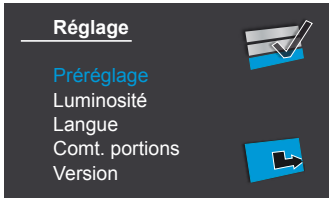
Pour le rinçage, veuillez procéder conformément aux instructions du chapitre 7.

5.8.2 Fonction de nettoyage «Cycle de nettoyage complet»



Pour le cycle de nettoyage complet, veuillez procéder conformément aux instructions du chapitre 7.

5.8.3 Réglages de l'appareil



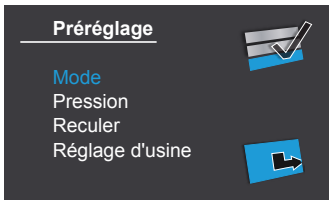
La sélection «Réglages» vous donne accès aux réglages de l'appareil pour «Préréglage», «Luminosité», «Langue» ainsi qu'aux informations utilisateur «Compteur de portions» et «Version».

Sélectionnez l'option souhaitée à l'aide des flèches et confirmez votre choix grâce à la touche de sélection de la fonction de validation.

Vous pouvez ensuite effectuer les modifications souhaitées dans les réglages de l'appareil «Langue», «Préréglage», «Luminosité» de nouveau avec les flèches et les programmer avec la touche de validation.

En outre, vous pouvez sélectionner et consulter la version de l'appareil ainsi que le nombre total de portions pacossées à l'aide des flèches et la touche de validation.

5.8.4 Adapter les préréglages



Dans la commande de menu «Préréglage», l'utilisateur peut adapter PACOJET 2 à ses besoins.

Le réglage d'usine est le suivant:

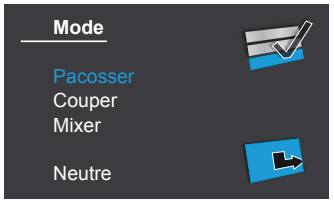
- PACOJET 2 est réglé par défaut sur le mode de transformation «Pacossage» à l'usine.
- La fonction «Surpression» est réglée par défaut à l'usine pour chaque mode de transformation.
- Les autres options de transformation choisies par l'utilisateur sont réinitialisées au réglage d'usine après chaque opération de transformation (changement de bol).

Par conséquent, après chaque allumage à l'interrupteur MARCHE/ARRÊT de l'appareil, le mode de transformation «Pacossage» et «Surpression» sont déjà réglés. Les autres modes de transformation, hachage et mélange, sont également affichés sur l'écran d'accueil et peuvent être sélectionnés par l'utilisateur au moyen de la touche de sélection correspondante avant chaque opération de transformation.

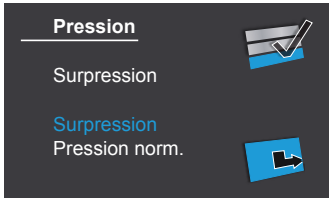
Pour tous les modes de transformation, l'utilisateur peut désactiver le réglage d'usine surpression avec la touche de sélection de la surpression ou les flèches avant chaque opération de transformation.

Une fois l'opération de transformation de terminée, Pacojet repasse automatiquement du mode sélectionné et des options de transformation programmées au réglage d'usine, «Pacosser» et «Surpression».

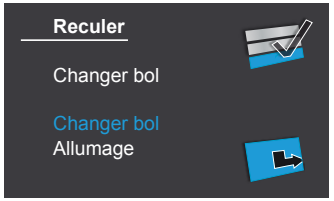
L'utilisateur peut modifier les réglages d'usine décrits et paramétrer d'autres préréglages en fonction des besoins.



a) Préréglage du mode de transformation: Il est possible de programmer chaque mode de transformation ainsi que «Neutre» comme préréglage à l'aide des flèches et de la touche de validation. Si le préréglage «Neutre» est sélectionné, il faut choisir le mode de transformation avant chaque opération de transformation car aucun mode de transformation n'est réglé par défaut.



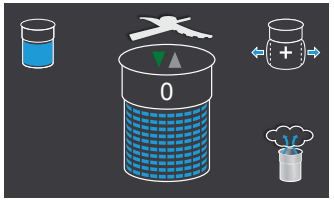
b) Préréglage de la surpression: La surpression peut également être désactivée par défaut à l'aide des flèches et de la touche de validation.



c) Réinitialisation des options de transformation choisies: Vous disposez de deux possibilités à cet effet. PACOJET 2 peut être préréglé pour que les réglages optionnels soient réinitialisés aux valeurs par défaut soit après chaque opération de transformation (changement de bol) soit après l'actionnement de la touche MARCHE/ARRÊT (allumage).

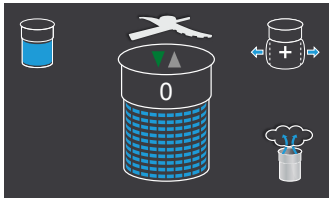
Les réglages d'usine définis peuvent être réactivés en sélectionnant «Réglage d'usine» via les flèches et en confirmant.

5.9 Affichage HAUT/BAS



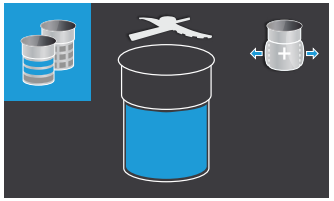
Cet affichage indique pendant toute la durée d'une opération de pacossage si le couteau de pacossage se déplace vers le haut ou vers le bas.

5.10 Ventilation pendant la transformation

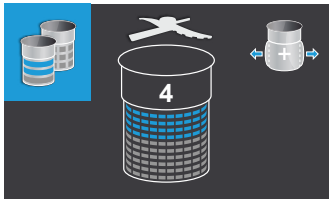


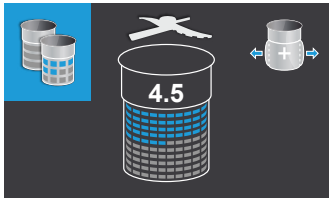
Après le démarrage d'une opération de transformation avec le réglage «Surpression», il est possible de ventiler le bol à pacosser en appuyant sur la touche de sélection latérale de la «ventilation» même pendant la transformation.

5.11 Division en portions pour le pacossage



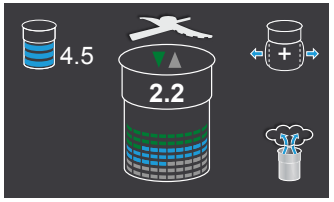
En principe, il est possible de transformer entièrement le contenu du bol sans indiquer de portion, quelle que soit la quantité de remplissage, en appuyant sur la touche START.





Pour la division en portions lors du pacossage, le contenu d'un bol rempli jusqu'à la limite maximum est divisé en dix portions lesquelles sont divisées à leur tour en dix portions décimales. Ainsi le nombre total de portions pour la transformation peut être programmé en portions complètes et dixièmes de portion. La division en portions est calibrée suivant le volume de remplissage maximum d'un bol à pacosser quelle que soit la quantité de remplissage du bol.

5.12 Affichage du niveau de remplissage du bol et de la quantité de portions lors du pacossage



L'affichage de l'écran indique la division en portions programmée avant le pacossage, et, de plus, pendant le pacossage, la quantité de remplissage du bol et la progression de la transformation, et, à la fin de l'opération, la quantité pacossée ou la quantité non pacossée restant dans le bol à pacosser. Cette affichage disparaît lorsque vous enlevez le récipient protecteur.

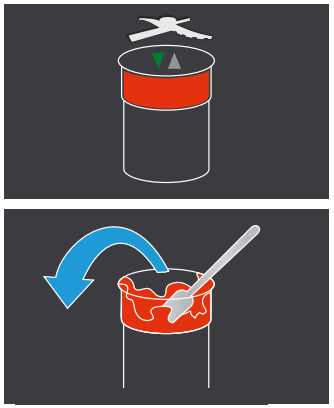
Si le nombre de portions programmé ne peut pas être entièrement pacossé parce que le contenu du bol est insuffisant, le nombre de portions restantes clignote à l'écran. Dans ce cas, l'affichage et donc la programmation sont conservés même après le retrait du récipient protecteur ils peuvent être ainsi utilisés comme préréglage en vue de la transformation d'un deuxième bol pour les portions requises restantes.

Vous pouvez supprimer l'affichage de la quantité restante en appuyant sur la touche STOP/RESET/HOME.

5.13 Fonction de contrôle et fonction auxiliaire de l'appareil en cas de bol trop plein lors du pacossage

L'opération de pacossage entraîne une augmentation du volume du contenu admissible dans le bol à pacosser de 30 % maximum du volume de départ, en fonction de la préparation alimentaire et du réglage de la pression. Par conséquent, le bol à pacosser congelé ne doit être rempli que jusqu'au marquage de la quantité de remplissage maximum pour la transformation.

Pour éviter dans la pratique les conséquences d'une mauvaise utilisation du fait du non-respect de cette consigne, PACOJET 2 dispose d'une fonction de contrôle et fonction auxiliaire.



Après le démarrage de l'opération de pacossage, PACOJET 2 détecte un trop plein par le contact du couteau de pacossage avec la surface congelée. Dans ce cas, seule la quantité qui dispose de place dans le volume vide, restant du bol est automatiquement pacossée par intervalles. Après chaque intervalle, l'opération de pacossage est automatiquement arrêtée et le contenu pacossé doit être retiré par l'utilisateur jusqu'à ce que la quantité de remplissage maximum du bol à pacosser n'est plus dépassée.

Indépendamment de cette fonction, l'utilisateur est tenu de toujours respecter la quantité de remplissage maximum du bol à pacosser.

6 Manipulation de PACOJET 2

6.1 Domaine d'application de PACOJET 2

PACOJET 2 est conçu pour le pacossage c'est-à-dire la transformation d'aliments frais, congelés (−18 °C bis −23 °C) en une texture ultrafine sans décongélation. Utilisez pour cela le couteau de pacossage. L'opération de pacossage augmente la température des produits congelés comprise entre −18 °C et −23 °C d'environ 10°C généralement. Pour des raisons d'hygiène alimentaire, un traitement ultérieur rapide des aliments pacossés et/ou une recongélation rapide du reste se trouvant dans le bol est nécessaire.

En plus du pacossage, PACOJET 2 et le Pacojet Coupe Set disponibles en option permettent de transformer des aliments qui ne sont pas congelés (sections 5.7.2 , 5.7.3, 6.3 et 6.4). Veuillez tenir compte pour cela du mode d'emploi séparé pour le Pacojet Coupe Set optionnel.

6.2 Manipulation pour le pacossage de préparations alimentaires congelées

6.2.1 Activités de préparation pour le pacossage

Remplir le bol à pacosser avec les aliments préparés y compris le liquide nécessaire jusqu'à la limite maximum.

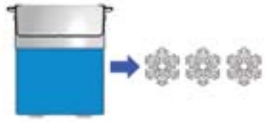
➔ ATTENTION!

Ne jamais remplir le bol à pacosser de produit à traiter au-delà de la limite maximum car un trop plein du bol à pacosser peut salir fortement l'appareil et ainsi entraîner des défauts et des pannes.

➔ ATTENTION!

Le contenu du bol ne doit pas comporter de cavité. De plus, la surface du contenu du bol doit être plane. En cas de non-respect, il existe un risque de détérioration du couteau de pacossage.

a) Fermer le bol à pacosser avec le couvercle du bol.



b) Congeler le bol à pacosser entre −18 °C et −23 °C pendant au moins 24 heures.

6.2.2 Description brève du processus de pacossage

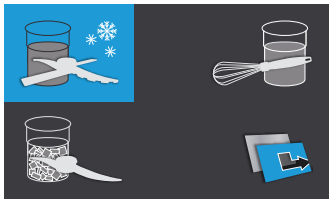
a) Allumer l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (à l'arrière à droite de l'appareil).

b) Encliqueter le couteau de pacossage dans la protection contre les projections.

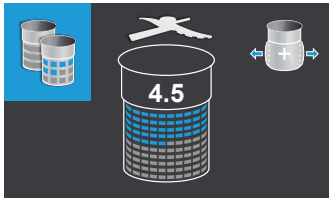
c) Amener le couteau de pacossage avec la protection contre les projections à l'extrémité dentée, magnétique de l'arbre jusqu'à ce que l'aimant maintienne le couteau de pacossage.

d) Retirer le bol à pacosser avec la préparation alimentaire congelée du congélateur, retirer le couvercle du bol et installer ce dernier dans le récipient protecteur.

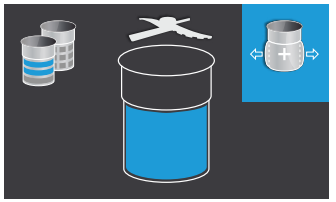
e) Visser le récipient protecteur avec le bol à pacosser en position de travail dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire de la droite vers la gauche.



f) Si le mode pacossage n'est pas déjà préréglé, le sélectionner sur le panneau de commande.

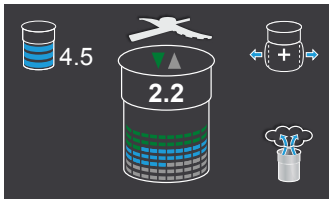


g) Puis sélectionner le nombre de portions par pas entiers et/ou par dixièmes de pas.

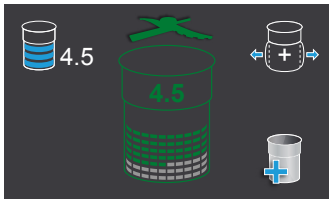


h) La fonction de surpression est réglée par défaut pour le pacossage et peut être désactivée si besoin à l'aide de la touche de sélection ou de la flèche «Pression normale» avant le démarrage.

i) Actionner la touche START.



j) PACOJET 2 exécute le cycle de travail choisi de manière entièrement automatique.

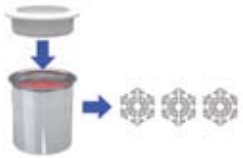


k) Ensuite, l'arbre avec le couteau de pacossage revient en position de départ, l'évent de pression est effectué automatiquement de même que l'arrêt du cycle de pacossage.

l) Dévisser le récipient protecteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à savoir de gauche à droite, pour l'ôter de la position de travail. Le couteau de pacossage et la protection contre les projections se trouvent sur le bol à pacosser.

m) Retirer la protection contre les projections avec le couteau de pacossage du bol à pacosser et enlever ce dernier du récipient protecteur.

n) Ôter la quantité souhaitée de préparation alimentaire pacossée .



o) Lisser le reste se trouvant dans le bol avec la spatule. Fermer ensuite le bol à pacosser avec le couvercle et le remettre immédiatement dans le congélateur à une température comprise entre −18 °C et −23 °C.

6.2.3 Description détaillée du processus de pacossage

a) Insertion du couteau de pacossage et de la protection contre les projections dans l'appareil

Saisissez le couteau de pacossage avec deux doigts sur les angles entre les lames. Placez le couteau de pacossage de sorte que la partie creuse passe dans le trou de la protection contre les projections jusqu'à ce que l'embase du couteau de pacossage se trouve au-dessus de la patte de retenue de la protection contre les projections. Lors de cette opération, il faut veiller à ce que la partie lisse de la protection contre les projections soit orientée vers le bas contre les lames.

Fixez à présent le couteau de pacossage et la protection contre les projections placée dessus au niveau de la pièce de raccordement du couteau de pacossage magnétique, dentée sur l'arbre et appuyez sur le couteau de pacossage jusqu'à la butée. L'aimant doit toucher et maintenir fermement le couteau de pacossage avec la protection contre les projections.

b) Insertion du récipient protecteur dans l'appareil

Retirez à présent le bol à pacosser rempli et congelé du congélateur, ôtez le couvercle du bol et placez-le dans le récipient protecteur.

➔ ATTENTION!

La température de pacossage des aliments à traiter dans le bol à pacosser doit être comprise entre −18 °C et −23 °C. Le produit surgelé doit être entière-

ment congelé à la même température, pendant au moins 24 heures. Faute de quoi le couteau risque d'être endommagé ou l'appareil d'être en surcharge.

➔ ATTENTION!

La préparation alimentaire congelée doit adhérer fortement au bol à pacosser lors du pacossage. En outre, la recette ne doit pas se décongeler avant le pacossage. Faute de quoi, le produit surgelé peut, dans les deux cas, se détacher du bol à pacosser pendant le pacossage et entraîner une surcharge de l'appareil.

Saisissez le récipient protecteur avec le bol à pacosser au niveau de la poignée et placez-le sur la plaque striée du socle. Poussez le récipient protecteur jusqu'à l'arrondi central sur le socle. La poignée du bol doit être perpendiculaire au côté droit de l'appareil. Relevez à présent le récipient protecteur jusqu'à la butée.
Le haut du récipient protecteur doit être posé à plat sur l'appareil de sorte que les languettes du récipient protecteur s'encliquètent dans la fixation. Tournez maintenant la poignée du bol dans le sens des aiguilles d'une montre, de droite à gauche, de 90°, jusqu'à ce que la poignée soit perpendiculaire à la face avant de l'appareil. Si le montage est bien exécuté, le récipient protecteur est ainsi fixé fermement et de façon homogène à PACOJET 2.

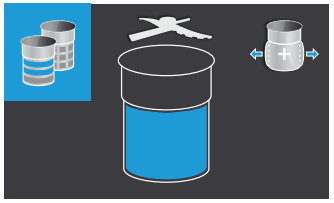
Pour éviter toute détérioration de PACOJET 2 et tout risque de blessure de l'utilisateur, PACOJET 2 ne peut être démarré que si le récipient protecteur est correctement fixé sur l'appareil.

➔ ATTENTION!

Ne vissez jamais de récipient protecteur dans PACOJET 2 sur lequel reposent un couteau de pacossage et une protection contre les projections car, dans ce cas, une fixation effective du couteau de pacossage sur l'extrémité magnétique de l'arbre ne peut pas être garantie et il peut tomber de ce fait dans le bol. Démarrer ensuite l'appareil endommagerait alors le couteau de pacossage et l'arbre.

c) Programmation du pacossage

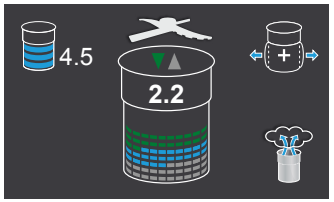
Si le mode pacossage n'est pas déjà préréglé, le sélectionner sur le panneau de commande.



Lorsque le récipient protecteur est vissé, l'affichage comportant les réglages de pacossage apparaît immédiatement. La fonction de surpression est réglée par défaut pour le pacossage avant chaque démarrage et peut être désactivée si besoin à l'aide de la touche de sélection ou de la flèche «Pression normale» avant le démarrage.

Vous pouvez ensuite continuer la programmation en conservant le réglage par défaut «Pacosser tout le bol» ou en réglant les portions souhaitées par pas entiers et par dixièmes de pas.

d) Pacossage



Une fois la touche START actionnée, PACOJET 2 exécute le cycle de travail choisi entièrement automatiquement. Ensuite, l'arbre avec le couteau de pacossage revient en position de départ, la ventilation par pression est effectuée automatiquement de même que l'arrêt du cycle de travail.

➔ ATTENTION!

Ne démarrez jamais l'appareil sans avoir installé de bol à pacosser dans le récipient protecteur!

6.2.4 Après le pacossage

Après que l'appareil s'est ventilé et arrêté automatiquement à la fin de l'opération de pacossage, procédez comme suit:

a) Tourner le récipient protecteur au niveau de la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (de gauche à droite) de 90°C, jusqu'à ce qu'elle soit perpendiculaire au côté droit de l'appareil.

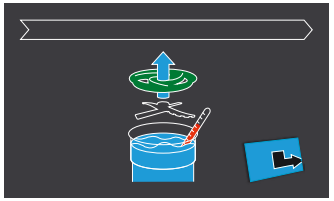
b) Retirer le récipient protecteur par le dessous de l'appareil (la protection contre les projections avec le couteau de pacossage se trouve à présent sur le bol à pacosser).

c) Ôter la protection contre les projections avec le couteau de pacossage au niveau de l'une des trois pattes se trouvant sur la protection contre les projections.

d) Retirer le bol à pacosser du récipient protecteur. Il est possible de procéder directement à un traitement ultérieur du produit pacossé.

Si le contenu du bol n'est pas entièrement pacossé, le bol à pacosser doit être immédiatement remis au congélateur avec le contenu restant qui n'a pas été transformé! Si le contenu pacossé n'a pas entièrement retiré, la surface doit au préalable être lissée à l'aide de la spatule.

RESTE entre −18 °C et −23 °C



e) Si d'autres bols ne sont pas immédiatement transformés, un cycle de rinçage du système de transformation des aliments de PACOJET 2 doit absolument être effectué avec le kit de nettoyage fourni. Veuillez nettoyer l'appareil conformément aux instructions du chapitre 7.

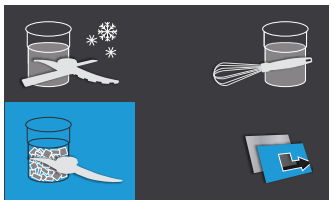
6.3 Manipulation de l'appareil pour le hachage d'aliments frais, non congelés

Pour cela, utilisez le couteau à 2 ou à 4 lames du Pacojet Coupe Set optionnel.

Faire preuve d'une extrême prudence! Les couteaux à 2 lames et à 4 lames du Pacojet Coupe Set sont très tranchants! Ne saisissez ces couteaux qu'au niveau de la partie supérieure du manche du couteau. Sinon, saisissez le couteau uniquement avec la pince à couteaux fournie du Pacojet Coupe Set. Ne touchez jamais les lames des couteaux du Pacojet Coupe Set.

Veuillez suivre le mode d'emploi séparé du Pacojet Coupe Set.

6.3.1 Processus de hachage



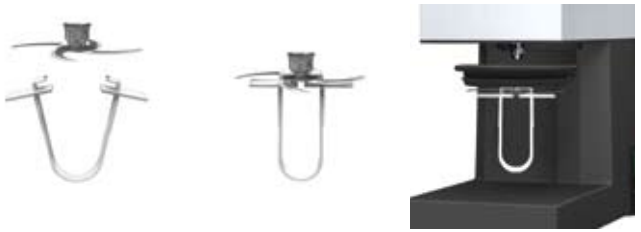
a) Remplissez le bol à pacosser d'aliments frais, non congelés, en petits morceaux et ajoutez les ingrédients et les condiments souhaités.

➔ ATTENTION!

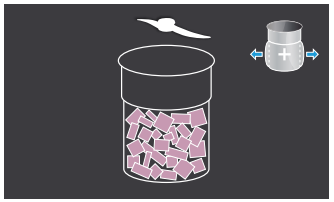
Ne jamais remplir le bol à pacosser de produit à traiter au-delà de la limite maximum car un trop plein du bol à pacosser peut salir fortement l'appareil et ainsi entraîner des défauts et des pannes.

b) Retirez de l'emballage le couteau à 2 lames ou à 4 lames du Pacojet Coupe Set en le prenant au niveau du bord supérieur du manche. Attrapez-le ensuite par la lame dans la partie centrale du couteau à l'aide de la pince à couteaux. Le manche du couteau est alors orienté vers le haut.

Installez la protection contre les projections sur le couteau de sorte que le manche du couteau passe à travers le trou de la protection contre les projections. Amenez le couteau et la protection contre les projections jusqu'à l'extrémité dentée de l'arbre de l'appareil à l'aide de la pince à couteaux. Vérifiez que le couteau avec la protection contre les projections est bien en place en exerçant une légère pression vers le haut.



c) A présent, le bol à pacosser et le récipient protecteur peuvent être placés sur l'appareil conformément au mode d'emploi de PACOJET 2 (section 6.2.3b).



d) Si le mode hachage n'est pas déjà préréglé, le sélectionner sur le panneau de commande. La fonction de surpression est réglée par défaut pour le hachage avant chaque démarrage et peut être désactivée si besoin à l'aide de la touche «Pression normale» avant le démarrage.

Une fois la touche START actionnée, PACOJET 2 exécute le cycle de travail choisi entièrement automatiquement. Ensuite, l'arbre avec le couteau à 2 lames ou à 4 lames revient en position de départ, la ventilation par pression est effectuée automatiquement de même que l'arrêt du cycle de travail.

➔ ATTENTION!

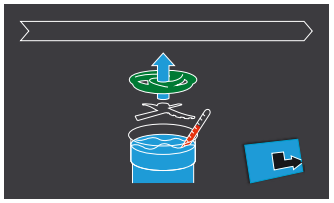
e) Ne démarrez jamais l'appareil sans avoir installé de bol à pacosser dans le récipient protecteur!

6.3.2 Après le hachage

a) Retirez de l'appareil le bol à pacosser avec le récipient protecteur sur lesquels repose la protection contre les projections avec le couteau conformément au mode d'emploi de PACOJET 2 (section 6.2.4).

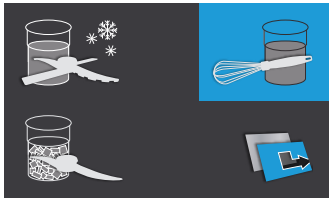
b) Ôtez la protection contre les projections avec le couteau au niveau des trois pattes du bol à pacosser.

c) Saisissez le couteau avec la pince à couteaux et enlevez-le de la protection contre les projections. Maintenant, il peut être immédiatement nettoyé sous l'eau courante. Vous trouverez d'autres consignes de nettoyage dans le mode d'emploi du Pacojet Coupe Set optionnel.



d) Si d'autres bols ne sont pas immédiatement transformés, un cycle de rinçage du système de transformation des aliments de PACOJET 2 doit absolument être effectué avec le kit de nettoyage fourni. Veuillez nettoyer l'appareil conformément aux instructions du chapitre 7.

6.4 Manipulation de l’appareil pour le mélange/battage d’aliments frais, liquides



Pour cela, utilisez le couteau de pacossage ou le disque à fouetter du Pacojet Coupe Set optionnel. La manipulation du disque à fouetter correspond à la manipulation du couteau de pacossage en mode mélange/battage.

6.4.1 Processus de mélange/battage

a) Remplissez le bol à pacosser d’aliments frais, liquides et ajoutez les ingrédients et les condiments souhaités.

➔ ATTENTION!

Des aliments solides ou épais ne doivent en aucun cas être traités en mode mélange car cela peut endommager PACOJET 2.

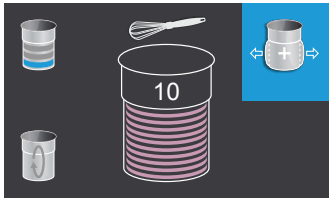
➔ ATTENTION!

Lors du remplissage du bol à pacosser pour le mode mélange, il faut tenir compte de l’augmentation, potentiellement élevée, du volume des aliments en raison du battage (par exemple de la crème). Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un encrassement important de l’appareil.

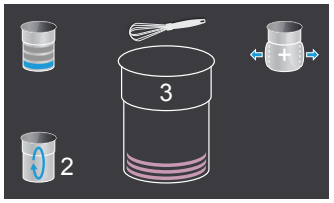
b) Prenez le couteau de pacossage ou le disque à fouetter du Pacojet Coupe Set et installez l’un ou l’autre correctement dans l’appareil avec la protection contre les projections conformément à la section 6.2.3a.

c) À présent, le bol à pacosser et le récipient protecteur peuvent être placés sur l’appareil conformément à la section 6.2.3b du mode d’emploi de PACOJET 2.

d) Si le mode mélange n’est pas déjà préréglé, le sélectionner sur le panneau de commande.



La fonction de surpression est réglée par défaut pour le mélange/battage avant chaque démarrage et peut être désactivée si besoin à l’aide de la touche «Pression normale» avant le démarrage.



Vous pouvez ensuite continuer la programmation en conservant le réglage par défaut «Mélanger/battre tout le bol» ou en réglant le volume de remplissage approximatif du contenu du bol à pacosser, divisé en portions. La programmation du volume de remplissage approximatif convient surtout pour la transformation de faibles quantités de remplissage dans le bol à pacosser avec des répétitions automatiques, car, ce faisant, l’arbre ne revient pas à chaque fois en position de départ entre les opérations.

En conséquence, il est possible de programmer le nombre de répétitions souhaitées de l’opération de mélange ou de battage.

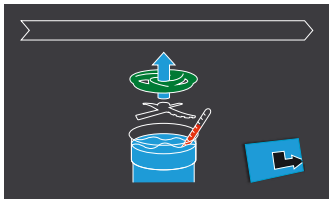
e) Une fois la touche START actionnée, PACOJET 2 exécute le cycle de travail choisi entièrement automatiquement. Ensuite, l’arbre avec le couteau de pacossage ou le disque à fouetter revient en position de départ, la ventilation par pression est effectuée automatiquement de même que l’arrêt du cycle de travail.

➔ ATTENTION!

Ne démarrez jamais l’appareil sans avoir installé de bol à pacosser dans le récipient protecteur!

6.4.2 Après le mélange/battage

Procédez conformément à la section 6.2.4 du mode d'emploi de PACOJET 2.



Si d'autres bols ne sont pas immédiatement transformés, un cycle de rinçage du système de transformation des aliments de PACOJET 2 doit absolument être effectué avec le kit de nettoyage fourni. Veuillez nettoyer l'appareil conformément aux instructions du chapitre 7.

7 Nettoyage de PACOJET 2

7.1 Généralités

Comme pour tous les appareils de transformation d'aliments, il faut accorder une attention toute particulière au nettoyage de PACOJET 2. Il faut notamment veiller scrupuleusement au respect des instructions de nettoyage lorsque des produits contenant de la graisse animale et des protéines (poisson, viande, lait, etc.) sont transformés avec PACOJET 2.

Le nettoyage systématique

- est une condition pour obtenir une qualité de produit élevée
- allonge la durée de vie de l'appareil
- augmente les intervalles de maintenance
- évite que l'appareil ne soit envahi de germes

➔ ATTENTION!

- Ne plongez jamais PACOJET 2 dans l'eau!
- Ne le placez jamais sous l'eau courante!
- Ne l'aspergez jamais avec un tuyau d'arrosage, un appareil d'injection de vapeur ou d'autres dispositifs similaires!

7.2 Premier nettoyage

PACOJET 2 et tous les accessoires doivent être minutieusement nettoyés avant la première utilisation. Utilisez à cet effet un liquide vaisselle courant dans le commerce.

Les bols à pacosser doivent être nettoyés en plus minutieusement avant la première utilisation.

7.3 Nettoyage du système de transformation des aliments direct

Les opérations de nettoyage indiquées ci-dessous sont obligatoires.

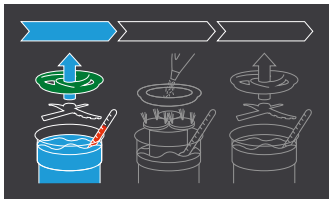
PACOJET 2 doit être nettoyé régulièrement par un cycle de nettoyage complet au moyen du kit de nettoyage de PACOJET 2 prévu à cet effet:

- après la transformation, au plus tard avant la fermeture de la cuisine.
- après un temps d'arrêt prolongé de PACOJET 2
- avant la première opération de traitement quotidienne

L'appareil de cuisine PACOJET 2 est conçu de telle sorte qu'il ne doive pas être démonté pour le nettoyage. L'opération de nettoyage s'exécute en grande partie automatiquement.

Vous sélectionnez la fonction de nettoyage sur l'écran d'accueil grâce à la touche de sélection «Fonctions de nettoyage et réglages de l'appareil». Ensuite, vous avez le choix entre exécuter le cycle de nettoyage complet ou uniquement le cycle de rinçage. Un cycle, que ce soit de nettoyage ou de rinçage, dure environ 60 secondes.

Un cycle de nettoyage complet comprend



I. un cycle de rinçage à l'eau chaude pour un nettoyage grossier: joint de rinçage vert et couteau de pacossage

II. un cycle de nettoyage à l'eau chaude et avec un détergent: dispositif à brosses bleu et joint bleu, sans couteau de pacossage!

III. un autre cycle de rinçage à l'eau chaude: joint de rinçage vert et couteau de pacossage.

Pour une efficacité de nettoyage optimale, il faut procéder suivant le schéma fonctionnel mentionné ci-dessus!

7.4 Détergent

Pour un nettoyage irréprochable sur le plan hygiénique, utilisez un détergent désinfectant, non moussant pendant l'opération de nettoyage.

Les produits mentionnés ci-après sont par exemple adaptés:

- ECOLAB® P3 Asepto 2000 etc.
- ECOLAB® Micro Quat Extra
- Procter & Gamble Milton Sterilizing Fluid

Veuillez consulter votre point de vente pour connaître les détergents envisageables car il peut exister des différences nationales.

➔ ATTENTION!

N'utilisez en aucun cas:

- de détergent moussant
- de détergent puissant, caustique qui attaque ou, décompose l'aluminium, le caoutchouc, les matières plastiques ou les surfaces peintes
- de détergent toxique

7.5 Procédure lors d'un cycle de rinçage

Accessoires: joint de rinçage vert avec couteau de pacossage

Le nettoyage avec le joint de rinçage vert permet d'enlever les gros résidus. Après le cycle de nettoyage avec le dispositif de nettoyage bleu, les éventuels résidus de détergent sont enlevés par un deuxième cycle de rinçage. Le cycle de rinçage avec le joint de rinçage est également approprié pour les transitions c'est-à-dire pendant le changement de produit à pacosser.

Procédure:

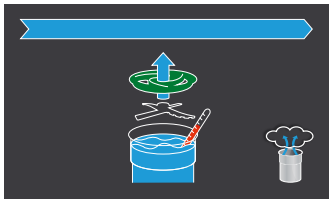
a) Installer le bol à pacosser vide dans le récipient protecteur.

b) Insérer le couteau de pacossage dans le joint de rinçage vert.

Placer le joint de rinçage avec le couteau de pacossage sur l'appareil (procédure identique à l'installation de la protection contre les projections avec couteau de pacossage dans l'appareil).

c) Remplir le bol à pacosser d'eau chaude jusqu'à environ 2 cm en-dessous du bord supérieur du bol.

d) Installer le récipient protecteur avec le bol à pacosser dans l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre.

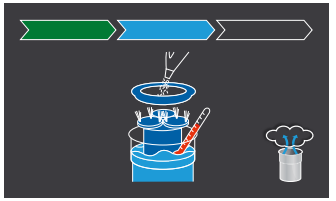


Sélectionner le cycle de rinçage à l'écran et appuyer sur la touche START (voir section 5.8).

Une fois le cycle de rinçage et la ventilation automatique terminés, un message demandant de retirer le récipient protecteur apparaît à l'écran. Enlever alors le récipient protecteur de l'appareil et le vider.

7.6 Procédure lors d'un cycle de nettoyage

Accessoires: dispositif de nettoyage bleu et joint de nettoyage bleu, sans couteau de pacossage!



Le cycle de nettoyage fait partie du cycle de nettoyage complet de PACOJET 2, qui est composé d'un rinçage, nettoyage, rinçage.

Le cycle de nettoyage complet est programmé sur l'écran d'accueil grâce à la touche de sélection «Fonctions de nettoyage et réglages de l'appareil» et sur l'affichage suivant par la touche de sélection «Cycle de nettoyage» (voir section 5.8).

Le nettoyage au moyen du dispositif de nettoyage bleu et du détergent désinfectant permet de protéger le système de transformation d'aliments de PACOJET 2 des germes et de le nettoyer d'éventuels résidus alimentaires après le rinçage.

Procédure:

a) Installer le bol à pacosser vide dans le récipient protecteur.

b) Placer le dispositif de nettoyage bleu avec les brosses vers le haut dans le bol à pacosser et poser ensuite le joint de nettoyage bleu sur le bol à pacosser.

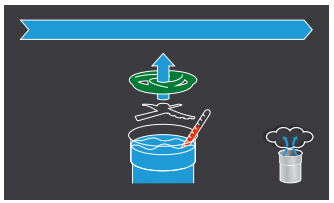
c) Remplir le bol à pacosser d'eau chaude jusqu'au bord inférieur des brosses.

   Ajouter la quantité requise de détergent (section 7.4).

Installer le récipient protecteur dans l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre.

Appuyer sur la touche START, retirer le récipient protecteur de l'appareil après le cycle de nettoyage et le vider.

7.7 Nettoyage du tuyau de ventilation



Pendant un cycle de nettoyage ou de rinçage, il est possible de rincer le tuyau de ventilation en appuyant sur la touche de sélection pour la fonction de ventilation. Il faut mettre un récipient sous l'extrémité du tuyau de ventilation pendant la ventilation afin de récupérer l'eau de nettoyage ou de rinçage qui en sort.

7.8 Nettoyage de l'enveloppe de l'appareil

Frotter l'enveloppe en acier chromé et le socle à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent courant dans le commerce.

7.9 Nettoyage des pièces supplémentaires

Les pièces désignées ci-après peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle:

- bol en acier chromé
- récipient protecteur
- couteau de pacossage
- protection contre les projections, noire
- joint de nettoyage, bleu
- joint de rinçage, vert
- spatule

Afin d'éviter la formation de germes, le couteau de pacossage et la protection contre les projections doivent:

- être rincés afin d'enlever les salissures de grande taille,
- être placés dans une solution de nettoyage pour tuer des germes éventuels puis
- être rincés sous l'eau ou dans le lave-vaisselle.

Le couteau de pacossage n'étant inoxydable que sous certaines conditions, il doit être traité comme un couteau à viande pour éviter la formation éventuelle de rouille. Après que le couteau de pacossage a été nettoyé, il doit être légèrement graissé. Il faut utiliser à cet effet de la graisse ou de l'huile compatible avec les aliments.

Les couvercles des bols ne peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle que sous certaines conditions pour qu'ils ne soient pas déformés. Ils résistent à la température entre −25 °C et +85 °C. Veuillez vérifier la plage de température utilisée par votre lave-vaisselle avant d'y nettoyer les couvercles des bols.

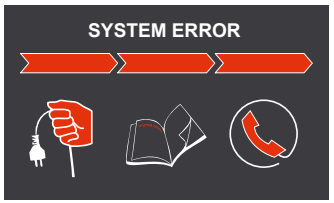
8 Que faire lorsque

? PACOJET 2 interrompt l'opération de pacossage bien que la quantité souhaitée n'a pas été transformée ou seulement en partie.

L'écran affiche l'«écran d'erreur».

La raison pour laquelle la transformation n'a pas été terminée est la surcharge de l'appareil.

Éteignez l'appareil à l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et rallumez-le au bout de 5 secondes environ. Si le logo de PACOJET et ensuite le mode de transformation programmé apparaissent à présent à l'écran, vous pouvez immédiatement traiter d'autres bols.



Si l'écran affiche toujours l'«Écran d'erreur» après que vous avez rallumé l'interrupteur MARCHE/ARRÊT, le dispositif mécanique de protection contre la surcharge a été activé. Dans ce cas, vous devez contacter le centre de maintenance compétent.

! PACOJET 2 peut être surchargé parce que votre recette n'est pas transformée par l'appareil.

Les causes possibles en sont les suivantes:

- le produit surgelé est trop froid (< −23 °C)
- le produit surgelé se décongèle et se détache du bol
- le couteau de pacossage est émoussé ou déformé
- la recette n'est pas transformée par PACOJET 2

? PACOJET 2 ne génère pas de surpression pendant un cycle de transformation.

La surface de la protection contre les projections n'est pas lisse. La protection contre les projections assurant également l'étanchéité du système de traitement, la surface de la matière des lèvres du joint doit être propre et intacte.

→ Vérifiez que la protection contre les projections ne soit pas éventuellement salie ou endommagée. Nettoyez-la en cas de salissures si, après cela, aucune pression n'est encore générée, vous devez contacter le centre de maintenance.

? Le couteau de pacossage ne tient plus à l'extrémité magnétique, dentée de l'arbre.

Le couteau de pacossage est maintenu par un aimant à l'extrémité de l'arbre. Une éventuelle saleté à l'extrémité de l'arbre ou dans le trou du logement du couteau de pacossage agrandit l'espace séparant l'aimant du couteau de pacossage, et l'aimant n'a plus assez de puissance pour maintenir le couteau de pacossage.

→ Nettoyer l'extrémité dentée de l'arbre et le trou du logement du couteau de pacossage.

9 Informations

9.1 Caractéristiques techniques de PACOJET 2

Puissance nominale consommée		**950 W**
Nombre de rotations	**Moteur**	**6000 tr/min**
Couteau de pacossage		**2000 tr/min**
Surpression	**environ 1,2 bar**	
Transmission de la force	**Engrenage à courroie dentée**	
Commande de l'appareil	**unité électronique, pilotage par microprocesseur**	
Fonctions	**• Surveillance/affichage de la progression de la transformation**	
	• Commande de la course de l'arbre	
	• régulation de la vitesse de rotation, en fonction de la charge	
	• Circuits de protection de l'appareil	
Dimensions	**498 mm × 182 mm × 360 mm (hauteur × largeur × profondeur)**	
Émission de bruits aériens	**79 dB(A)**	
Matériaux	**Tôle de l'enveloppe/recouvrement**	**acier inoxydable**
	Socle	**aluminium coulé sous pression, pelliculé**
	Pièces du châssis/boîtier	**polyamide, renforcé à 30% par fibre de verre**
	Récipient protecteur	**polyamide, renforcé à 15% par fibre de verre**
	Joint de rinçage	**caoutchouc nitrile***
	Protection contre les projections	**caoutchouc nitrile***
	Joint de nettoyage	**caoutchouc nitrile***
	Couvercles des bols	**polypropylène***
	Bol à pacosser	**acier inoxydable**
	Couteau de pacossage	**acier coulé**
	Arbre	**acier inoxydable**
	Support du couteau	**acier inoxydable**
	Spatule	**acier inoxydable**
Poids	**PACOJET 2**	**14,90 kg**
	Récipient protecteur	**0,30 kg**
	Bols à pacosser	**0,35 kg**
	Couvercles des bols	**0,01 kg**
	Protection contre les projections	**0,09 kg**
	Dispositif de nettoyage	**0,13 kg**
	Joint de nettoyage	**0,03 kg**
	Joint de rinçage	**0,10 kg**
	Couteau de pacossage	**0,06 kg**
	Spatule	**0,10 kg**
Variantes de tension de secteur		**230–240 V / 50–60 Hz**
		90–120 V / 50–60 Hz

*** approprié pour le contact avec les aliments**

9.2 Accessoires

Les accessoires ci-après sont disponibles dans votre point de vente Pacojet:

Article
Kit de bols à pacosser, petit (4 bols en acier chromé avec couvercles)
Kit de bols à pacosser, moyen (6 bols en acier chromé avec couvercles)
Kit de bols à pacosser, grand (10 bols en acier chromé avec couvercles)
Pacojet Coupe Set
Récipient protecteur
Couteau de pacossage standard
Couteau de pacossage or
Protection contre les projections
Joint de rinçage (vert)
Joint de nettoyage (bleu)
Dispositif de nettoyage (bleu)
Spatule
Livre de recettes de PACOJET 2
Étiquettes autocollantes

9.3 Maintenance et service technique

Une maintenance régulière de l'appareil permet de prévenir certaines pannes et allonge la durée de vie de votre PACOJET 2. Les réparations et les travaux de maintenance ne peuvent être effectués que par un centre de maintenance Pacojet autorisé.

Vous trouverez des informations sur votre centre de maintenance Pacojet dans votre point de vente ou sous www.pacojet.com.

9.4 Élimination

PACOJET 2, les accessoires et les emballages doivent être valorisés de manière écologiquement rationnelle.

N'éliminez l'emballage de PACOJET 2 qu'avec l'appareil correspondant. Jusque là, il est conseillé de conserver l'emballage pour des transports ultérieurs (par exemple déménagement, entretien).

Seulement pour les pays de l'UE:

ne jetez pas PACOJET 2 dans la poubelle des ordures ménagères. Selon la directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques et son application dans le droit national, les appareils électriques hors service doivent être collectés séparément et valorisés de manière écologiquement rationnelle.

9.5 Remarque relative à la garantie

Veuillez vous reporter au document joint.

9.6 Déclaration de conformité de PACOJET 2

Veuillez vous reporter au document joint.

© 2012 Pacojet AG

Pacojet AG
Bundesstrasse 5
CH-6300 Zoug
Suisse

info@pacojet.com
www.pacojet.com